МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Входящей в состав УГС (УГП): 43.00.00 «Сервис и туризм»

Со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника: Повар,кондитер

Форма обучения : очная

Курс: 2

Семестр: 4

2022г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «16» 09 2022 г.
Председатель П(Ц)К

Подпись Муртазалиева Р.М.
ФИО

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Шабанова М.М
ФИО подпись
17 09 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05.Основы калькуляции и учёта разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы профессии 43.00.00. «Сервис и туризм» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 №1569 зарегистрированного Министерством РФ от 22.12.2016г №44898,

с учетом:

- профессионального стандарта Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и социальной защиты Российской Федерации от 09.12.2016г.
- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчики : Муртазалиева Р.М преподователь спец.дисциплин

Рецензенты : Гусейнова И.М. преподователь спец.дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СТР-4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СТР-6

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СТР-10

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ СТР-13

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СТР-16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы ОП.05 Основы калькуляции и учета

Программа учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета** является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования, разработанная в соответствии с ФГОС СПО, с учетом примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

- задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-элементы бухгалтерского учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета

- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;

- источники поступления продуктов и тары;

-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

- порядок оформления и учета доверенностей;

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

- правила торговли;

- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	агать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	бенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной

общечеловеческих ценностей.			деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8,	Ведение расчетов с потребителями при	Рассчитывать стоимость кулинарной	Правила торговли. Виды оплаты

ПК 3.2 – 3.5, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.5	отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.	по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
ПК 5.3	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Обязательная учебная нагрузка	36
лекций	18
Лабороторные и практические занятия	18
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме Диф.зачета	4

3.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часав	Уровень освоения
1	2		3
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	4	
	Требования, предъявляемые к учету. Виды учета в организации питания.	2	1.2
	Задачи бухгалтерского учета .Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета	2	1.2
	Практическая работа Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	2	
	Практическая работа Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**	6	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания .	2	1.2
	Ценовая политика организаций питания .	2	1.2
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	1.2
	Практическая работа Составить план-меню, план-меню его назначение, виды, порядок составления кулинарных изделий	2	
	Практическая работа Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2	
	Практическая работа Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий	2	

	Практическая работа Калькуляции розничных цен , оценка сырья при калькуляции цен	2	
Тема 3. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	2	**1.2**
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания.	2	**1.2**
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Источники поступления продуктов и тары.	2	**1.2**
	Практическая работа Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	2	**1.2**
	Практическая работа Отчет о движении продуктов и тары на производстве	2	
	Практическая работа Составить акт о продаже и отпуске изделий кухни	2	
	Дифференцированный зачет	**4**	
	Всего	**36**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 -продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета** предполагает наличие учебного кабинета специальных дисциплин и лаборатории Товароведения продовольственных товаров.

Оборудование кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- контрольно-оценочные материалы
- учебники и учебные пособия;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- таблицы;
- методические рекомендации для учащихся по выполнению лабораторных работ

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение рабочих мест мастерской

- производственный стол; весы электронные; овоскоп;
- прибор для определения наличия нитратов;
- калориметр;
- линейки;
- ножи.

4.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Основная

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М.: Издательский центр "Академия" 2018
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М.: Издательский центр "Академия" 2018

4.3 Организация образовательного процесса

Учебная дисциплина **ОП.05 Основы калькуляции и учета** изучается в 1, 2 семестре и относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера.

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско - правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар,

кондитер», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
пользоваться нормативными документами -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам;	экспертная оценка выполнения практической работы **Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме контрольной работы в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме контрольной работы в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

- виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	
Знания:	
проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок	устный/письменный опрос, оценка выполнения рефератов,
нормативную документацию	устный/письменный опрос, тестирование
классификацию и ассортимент пищевых продуктов	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	устный/письменный опрос
требования к качеству продуктов	устный/письменный опрос, тестирование
условия и сроки хранения	устный/письменный опрос
кулинарные свойства пищевых продуктов	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении. - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций **Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на контрольной работе

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.05. Основы калькуляции и учета

БАНК ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЕ

П. р № 1-2 . Работа со Сборником рецептур: (расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья)

Задание № 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

1.1. Определение количества отходов

1.1.1.Какое количество отходов получится при обработке 15 *кг* свеклы в сентябре и марте?

1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 *кг* кабачков для фарширования

1.1.3.Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 *кг* картофеля и августе и марте.

1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 *кг* картофеля в сезон после 1марта?

1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 *кг* моркови в сентябре и марте?

1.2. Определение веса нетто

1. 2.1.Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?

1.2.2.Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 *кг* картофеля весом брутто в сезон после 1/111?

1.2.3.Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 *кг* лука весом брутто?

1.2.4.Сколько очищенной репы получится из 23 кгрепы весом брутто?

1.2.5.Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 *кг* очищенной?

1.3. Определение веса брутто

1.3.1.Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонки № 1 Сборника рецептур?

1.3.2.Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?

1.3.3.Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 *кг* очищенного?

1.3.4.Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептур.

1.3.5.Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 *кг* очищенной?

1.4. Определение количества порций изделий

1. 4.1.Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по колонке № 2 из 30 *кг* картофеля весом брутто в сентябре?

1.4.2.Сколько порций картофеля, жареного из отварного по колонке № 2 можно приготовить из 40 *кг* картофеля весом брутто в январе?

1.4.3.Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке № 1 из 42 *кг* картофеля весом брутто в сезон после 1/III?

1.4.4.Сколько порций' котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?

1.4.5.Сколько порций борща флотского по колонке 3 можно приготовить при наличии 20 *кг* картофеля весом брутто в январе?

Задание № 2

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы

2.1. Определение количества отходов

2.1.1.Определить количество отходов при холодной обработке 30 *кг* осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».

2.1.2.Какое количество, отходов получится при обработке 60 *кг* белуги на порционные куски с кожей без хрящей? Белуга поступила с головой.

2.1.3.Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 *кг* судака крупного размера?

2.2. Определение веса нетто

2.2.1.Определить все нетто судака мелкого размера разделанного на чистое филе, если вес брутто -220 г.

2.2.2.Определить вес нетто хека серебристого. Вес порции брутто 180 *г.* рыба разделана на кругляши.

2.2.3.Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 *кг.*

2.3. Определение веса брутто

2.3.1.Сколько наваги дальневосточной весом брутто надо взять чтобы получить 25 кг наваги, обработанной на филе с кожей?

2.3.2.Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе » по коленке №2. Поступил лещ среднего размера.

2.3.3.Какое количество леща среднего размер нужно взять вместо 80 *кг* мелкого?

2.4. Определение количества порций изделий

2.4.1.Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке № 2, еслипоступило 20 *кг*филе морского окуня?

2.4.2.Сколько порций рулета можно приготовить' по колонке № 1 из 3 из крупного неразделенного сома?

2.4.3.Сколько порции омуля, жаренного фри, можно приготовить по колонке № I, если поступило 5 *кг* омуля весом брутто

Задание № 3

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов

3.1. Определение количества отходов и выхода частей мяса

3.1.1.Определить количество отходов, полученных при разделке 80 *кг* говядины I категории

3.1.2. Определить выход окорока при разделке 60 *кг* свинины жирной

3.1.3 Определить количество отходов при разделке 40 *кг* свининымясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью

3.2.Определение веса нетто

3.2.1. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина I категории. Вес брутто 170 *г.*

3.2.2. Рассчитать количества мяса для приготовления котлет рубленных из 145 кг.говядины II категории

3.2.3.Какое количество мякоти получится при разделке 75 *кг* говядины I категории?

3.3.Определение веса брутто

3.3.1.Определить весбрутто говядины **II** категории для приготовления 10 порций лангета, если весполуфабриката 130 *г.*

3.3.2.Найти вес брутто говядины 1 категории для приготовления 100 порций антрекота по колонке № 1

3.3.3.Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции120.г?

3.4. Определение количества порций изделий

3.4.1.Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 *кг* говядины I категории при норме 125 *г* нетто на порцию? Используется мясо 2-го сорта.

3.4.2.Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 г можно приготовить из 15 кг баранины I-категории?

3.4.3.Сколько порций рагу можно приготовить' из 10 *кг* баранины 2 категорий, если вес полуфабриката 114 *г?*

Эталон ответа

Задание № 1		Задание № 2		Задание № 3	
1.1.1.	3кг; 3,75 кг	2.1.1.	14,4 кг	3.1.1.	21,12 кг
1.1.2.	13.2 кг.	2.1.2.	16,4 кг	3.1.2.	8,4 кг
1.1.3.	90 кг.	2.1.3.	5,88 кг	3.1.3.	5,6 кг
1.1.4.	120 кг.				
1.1.5.	5 кг; 6, 25 кг.				
1.2.1.	117 кг.	2.2.1.	107 г.	3.2.1.	125,8 кг
1.2.2.	45 кг.	2.2.2.	115г.	3.2.2.	63,8 кг
1.2.3.	33,6 кг.	2.2.3.	14,85 кг	3.2.3.	55,2 кг
1.2.4.	17,25 кг.				
1.2.5.	7,5 кг				
1.3.1.	7,36 кг.	2.3.1.	41 кг	3.3.1.	1,844 кг
1.3.2.	4,3 кг.	2.3.2.	187 г.	3.3.2.	16, 1 кг
1.3.3.	5, 95 кг	2.3.3.	81, 3 кг	3.3.3.	130 г.
1.3.4.	27,69 кг				
1.3.5.	40 кг.				
1.4.1.	87 порций	2.4.1.	283 порций	3.4.1.	50 порций
1.4.2.	82 порций	2.4.2.	25 порций	3.4.2.	12 порций
1.4.3.	157 порций	2.4.3.	29 порций	3.4.3.	7 порций
1.4.4.	79 порций				
1.4.5.	216 порций				

II. р № 3-4 «Составление калькуляции»

Задания для I варианта	**Задания для II варианта**
1. Определить продажную цену блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» в рабочей столовой (наценка 25 %). 2. Определить продажную цену блюда «Сельдь с картофелем и маслом» в кафе класса А (колонка2).Размер наценки–120 %. 3. Определить продажную цену солянки сборной мясной в ресторане высшего	1. Определить продажную цену блюда «Рыба жареная» (окунь морской) в школьной столовой (наценка 25 %). 2. Определить продажную цену блюда «Шашлык из свинины» в кафе класса А(колонка2).Размер наценки–150 %. 3. Определить продажную цену котлет натуральных из филе птицы в ресторане высшего класса (колонка1, наценка – 300 %).

са (колонка 2, наценка – 250 %). ределить продажную цену мусса ельсинового в кафе (колонка 2, наценка – 150 %). 5. Определить продажную цену пирожного «Песочное кольцо» в школьной столовой (наценка 25 %).	4. Определить продажную цену блюда «Пудинг овощной» в кафе (колонка 2, наценка – 150 %). 5. Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка 25 %). 6. Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).

П. р № 5-6 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день

Задание1. Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %.

№п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептур	Выход одного блюда, г	Кол - во порций	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	20	?	?
2	Щи зеленые	?	500/20	20	?	?
3	Рыба жареная с луком по - ленинградски	?	?	20	?	?
4	Блинчики с маслом	?	?	20	?	?
5	Чай с лимоном	?	200/5	20	?	?
Итого		X	X	X	X	?

Задание2.Заполните план-меню на основании полученных в задании 1 данных

Цены на сырье указаны за 1 кг

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Помидоры свежие	70-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Крупа манная	60-00	Маргарин	45-00

Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130г)	250-00
Томатное пюре(140г)	200-00	Какао-порошок	480-00
Горошек зеленый консервированный (425мл)	29-00	Кабачки	18-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Лук зеленый (20г)	25-00
Молоко	60-00	Капуста белокочанная	11-00

Задание 3. Составить комплексное меню на день на основании выполненного задания 2 (план-меню), а также в свободной форме оформить стоп – лист по заказам с меню.

П. р № 7-8 Оформление ТК и ТТК на блюда.

Задача 1 .Рассчитайте сырье которое необходимо для приготовления указанных порций супа

Наименование супа		
I вариант	порции	II вариант
Борщ Московский	200	Борщ с капустой и картофелем
Борщ Сибирский	50	Щи зелёные
Щи суточные	15	Рассольник
Рассольник домашний	4	Суп с макаронными изделиями

Задание 2:

Составление технико-технологической карты на блюдо.

I вариант	II вариант
Овощи в молочном соусе (№341)	Салат с креветками (№684)

П. р № 9-10 « Нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд»

Задание

1. Заменить 20 кг.творога жирного 18% на творог полужирный 9% , если по рецептуре необходимо 35 кг творога жирного.

2. Для выпечки хлеба необходимо 15 кг.дрожжей прессованных на предприятие завезли дрожжи сухие. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо.

3. В детском лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг.сахара. Рассчитать количество меда натурального понадобится для замены сахара.

4. Какое количество замороженной зелени необходимо для замены 1300 г. зелени свежей?

5. Рассчитать какое количество томатной пасты соленой с содержанием сухих веществ 30% понадобится для замены 2400г. томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%

6. Какое количество кофе натурального растворимого потребуется для замены 200 г. натурального жареного?

7. Какое количество барбариса сушеного потребуется для замены 2 кг.острой ткемалевой подливки?

8. Рассчитать какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 20 кг.шампиньонов свежих?

9. Определить потери при тепловой обработке следующих блюд:

Котлеты капустные; солянка сборная на сковороде; пудинг из моркови; крупеник; голубцы с мясом и рисом; оладьи; вареники ленивые; картофельные ватрушки с фаршем; лапшевник с творогом; сырники с морковью; запеканка рисовая; пельмени отварные; пельмени жареные; омлет натуральный; голубцы овощные; яичница глазунья со шпигом; клецки; волованы; блинчики с творожным фаршем.

10. Рассчитать какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

Эталон ответа

1.15 кг.творога жирного, 17,6 кг творога полужирного, 2,4 кг. масло коровьего несоленого

2. Дрожжи сухие- 3,75 кг.

3. Мед натуральный- 35 кг.

4. Зелень быстрозамороженная- 0, 988 кг.

5. Томатная паста- 0,960 кг, уменьшение соли- 0,096 кг.

6. 0,070 кг.

7. 0,1 кг.

8. 5,4 кг.

9. 17%; 20%; 11%; 16%; 9%; 15%; 5% привар; 15%; 13%; 12%; 10%; 9% привар; 12%; 8%; 22%; 12%; 12% привар; 16%; 45%.

10. Сухого обезжиренного молока- 12, 6 кг, масло коровьего несоленого – 5,6 кг.

П. р № 11-12 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой поп, составление товарного отчета за день

Задание: На основании калькуляционных карточек оформите требование в кладовую и накладную на отпуск товара

I вариант

Калькуляционная карточка № 1							
Наименование блюда – *Бутерброд с сыром* Номер по сборнику рецептур–3							
Порядковый номер калькуляции		№1от5.09.2016г.			№2от22.09.2016г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.

1	Сыр«Российский»	2,7	70-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	50-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	5-00		3,0	8-00	
Итого							

II вариант

Калькуляционная карточка № 2							
Наименование блюда –*Салат картофельный* Номер по сборнику рецептур –71							
Порядковый номер калькуляции		№1от6.09.2016г.			№2от29.09.2016г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	1,16	11-00		1,16	15-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	45-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	5-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

Задание 2

Заполните«Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие«Столовая«Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.2016.

Остаток на начало дня: 18150-00 руб. (продуктов –18000-00руб.,соли и специй – 100-00 руб., тары–50-00руб.).

Приход:12000-00руб.(продуктов–11800-00руб.,специйисоли–200-00руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00руб., 3000-00руб., 3500-00руб.

Расход:18361-50руб.

реализовано сотрудникам столовой–764-00руб.

доставка в офисы–9304-50руб.

Стоимость по учетным ценам:

реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб.(продуктов–9750-31 руб., соли и специй –32-69руб.)

реализовано сотрудникам столовой –409-50руб. (продуктов –408 -17руб., соли и специй –1-33руб.)

доставка в офисы –5136-00 руб. (продуктов –5119-36 руб., соли и специй–16-64руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

II. р № 13 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой поп

Задание 1.Заполните недостающие данные таблицы.

№ п/п	Наименование	Цена, руб. коп.	Бой, лом		Утрачено		Всего	
			Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.	Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.	Кол-во, шт.	Сумма, руб. коп.
1	Рюмка стеклянная	5 – 00	5	?	0	?	?	?
2	Тарелка столовая мелкая	24-50	2	?	3	?	?	?
3	Креманка стеклянная	30-00	0	?	2	?	?	?
4	Салатник	15-00	1	?	2	?	?	?
5	Тарелка столовая глубокая	26-40	7	?	3	?	?	?
6	Бульонная чашка	34-30	4	?	4	?	?	?
Итого			?	?	?	?	?	?

Задание 2. Заполните бланк «Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов», если известно, что за отчетный период с 1 апреля по 20 апреля текущего года произошел бой столовой посуды (тарелка для первых блюд 8 шт. по цене 59-00 руб., фужер стеклянный 10 шт. по цене 90-80 руб., рюмка стеклянная 1 шт. по цене 60-00 руб.);утрата столовых приборов (ножи 6 шт. по цене 29-90 руб., вилки – 3 шт. по цене 12-00 руб.).

П. р № 14 Оформление документов первичной отчетности по готовой и реализованной продукции на производстве (оформление заборного листа)

Задание1.Заполнитенедостающиеданныетаблицы.

Наименование блюда или изделия	Единица измерения	Отпущено(количество)			Возвра-щено	Всего	По учетным ценам	
		12ч.	13ч.	14ч.			Цена,р.к.	Сумма,р.к.
Салат«Столичный»	?	5	4	3	-	?	?	?
Борщ с капустой и картофелем	?	12	5	4	1	?	?	?
Гуляш	?	6	12	5	-	?	?	?
Картофельное пюре	?	3	6	12	-	?	?	?
Кисель из кураги	?	8	3	6	-	?	?	?
Пирожное«Корзиночка любительская»	?	0	3	5	2	?	?	?
Итого	-	?	?	?	?	?	-	?

Задание2.Заполнитедневнойзаборныйлист,еслиизвестно,что23марта2014годаизкондитерскогоцехавмагазин«Кулинария»отпущено:

- пирожное«Меренга»20шт.
- торт«Прага»5кг
- пирожки печеные с картофелем–50шт.
- тестослоеное10кг

Наценкавмагазинесоставляет50%,отпускпродукции3разавдень,возвращен1кгтестаслоеного.

П. р № 15 Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве

Задание1.Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия составляет50%.

№п/п	Готовоеизделие	Ценапрода	Реализованоиотпущенопоценампродажи			Поучетнымценам
			Заналичныйрасчет	Буфетыимелкорознич-	Всего	

		жи,р.к.			ныесети					
			Кол–во,шт.	Сумма, р.к.	Кол–во,шт.	Сумма, р.к.	Кол–во,шт.	Сумма, р.к.	Цена,р.к.	Сумма, р.к.
1	**Салатмясной**	67-00	10	?	5	?	?	?	?	?
2	Щи	35-50	10	?	0	?	?	?	?	?
3	Поджарка	87-00	6	?	3	?	?	?	?	?
4	Кашагречневая	12-00	6	?	3	?	?	?	?	?
5	**Компотизфруктов**	18-50	9	?	10	?	?	?	?	?
6	**Пирожное«Бисквитное»**	22-50	5	?	10	?	?	?	?	?
	Итого	-	?	?	?	?	?	?	?	?

Задание2.Заполните«Актореализациииотпускеизделийкухни»,еслиизвестно,чтопредприятиересторан«Морской»3марта2016годареализовалоготовуюпродукцию(см.таблицу).Торговаянаценкапредприятия150%.

№п/п	Наименованиеготовыхизделий	Количество,шт.			Ценапродажи,р.к.
		Заналичный расчет	Кулинарии	Работникам	
1	Салатизцветнойкапустысп омидорами	50	30	10	35-00
2	Рыбазаливнаясгарниром	15	10	2	54-60
2	**Солянкасборнаямясная**	45	35	20	62-00
3	Котлетапо-киевски	30	5	0	130-00
4	Картофельжареный(сложныйгарнир)	30	5	0	45-00
5	Сокяблочный	25	20	5	25-00
6	**Чайчерныйсмятой**	20	25	20	10-00
7	Ватрушкастворогом	6	30	9	30-00
8	Пирожное«Эклер»	5	16	0	45-00

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026